



КАРТОФЕЛЬНЫЕ НЬОККИ С СОУСОМ ИЗ ГОРГОНЗОЛЫ

Если уж и кушать картофель, то только так! Не как гарнир, а как основное блюдо. С соусом, который любое блюдо делает королевским.

Для соуса подойдет любой не горький голубой сыр с плесенью – рокфор, дор блю, горгонзола. Мой выбор в магазине **HolovaNoga** пал на горгонзолу «дольче». За те несколько дней, что он прождал своего черед в моем холодильнике, на него не раз покушались. Так что мне пришлось выделить для всех деликатесов отдельный холодильник, которым мы обычно пользуемся летом для напитков. Тем самым обезопасив свои запасы для рецептов!

Понадобится:

картофель – 300 граммов

мука – 150 граммов

желток – 1 штука

чеснок – 1 зубчик

грецкие орехи – 100 граммов

сливки – 150 миллилитров

сыр горгонзола – 150 граммов

1 груша и 1 айва

Для украшения я использовала листья греческого базилика.

Приборы и посуда из магазина **Family Decor**.

Приготовление:

Картофель очисти, нарежь кубиками и отвари. Слей воду, раздави прессом для пюре, посоли, поперчи и немного остуди. Добавь в пюре желток, раздавленный чеснок, муку и вымеси тесто. Из теста сформируй колбаску, и нарежь ее кусочками. Каждый кусочек придави вилкой. Вари ньокки в кипящей воде, пока не всплывут.

Для соуса измельчи сыр и положи в кастрюлю. Влей сливки и нагревай, пока сыр не растает (но не доводи до кипения).

Орехи поджарь на сковороде, грушу и айву нарежь тонкими слайсами.

На тарелку вылей немного соуса, положи ньокки, грушу, айву, присыпь орехами и полей еще раз соусом. Сверху выложи зелень.

Первую порцию съела Марсель, а мы продолжили ужин в сопровождении белого итальянского вина Pfefferer, из магазина **HolovaNoga**. Оно отлично оттенило остроту горгонзолы.

За яркие ароматические и вкусовые характеристики этот древний сорт на южнотирольском диалекте прозвали Pfefferer, что можно перевести, как очень острый, яркий, устойчивый. Colterenzio — флагман винодельческого Южного Тироля, который поддерживает свою высокую репутацию не только высочайшим качеством вин, но и их фантастически широкой палитрой: мало кто в Италии может сравниться с этим кооперативом по стилистическому и количественному разнообразию создаваемых сортов, причем все вина —

одинаково высокого уровня.

После сбора винограда вино ферментируют в емкостях из нержавеющей стали при постоянной температуре 16 градусов. Далее его выдерживают несколько месяцев.

Вино светло-золотистого цвета, обладает пряным ароматом с нотками мускатного ореха и молодой травы, имеет изящный, свежий фруктовый вкус.

Пфефферер является отличным аперитивом, хорошо гармонирует с десертами, острыми закусками, пиццей, блюдам с сырами, птицей и рыбными блюдами.

www.sifood.com.ua - Картофельные ньокки с соусом из горгонзолы